

## Menus S45 à S48 du 4 Novembre au 29 Novembre 2024 Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 04 Novembre 2024	MARDI 05 Novembre 2024	MERCREDI 06 Novembre 2024	JEUDI 07 Novembre 2024	VENDREDI 08 Novembre 2024
TABOULÉ D'UZEL  FILET DE POULET A LA BASQUAISE CAROTTES VICHY  COMPOTE POMME FRAMBOISE	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE  STEAK HACHÉ AU JUS HARICOTS VERTS PERSILLÉS  POMME	SALADE ICEBERG  GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES PENNES RIGATE  CLÉMENTINE	CŒUR DE SCAROLE  SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA FLAGEOLETS PERSILLÉS  BANANE	SALADE PANACHÉE  JAMBON GRILL AU JUS COURGETTES AIL & FINES HERBES  COMPOTE POMME ABRICOT HVE
LUNDI 11 Novembre 2024	MARDI 12 Novembre 2024	MERCREDI 13 Novembre 2024	JEUDI 14 Novembre 2024	VENDREDI 15 Novembre 2024
CHOU-FLEUR EN SALADE  FILET DE POULET A LA BASQUAISE GNOCCHIS  KIWI	BETTERAVES ROUGES BIO  PAUPIETTE DE VEAU AU JUS PETITS POIS CAROTTES  ORANGE	SALAMI  RAVIOLIS DE LÉGUMES BIO  ANANAS AU SIROP	SALADE AUX PÂTES BIO  STEAK HACHÉ AU JUS JULIENNE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE  CLÉMENTINE	SALADE ICEBERG  BOULETTES DE BŒUF A LA TOMATE SEMOULE BIO  BANANE
LUNDI 18 Novembre 2024	MARDI 19 Novembre 2024	MERCREDI 20 Novembre 2024	JEUDI 21 Novembre 2024	VENDREDI 22 Novembre 2024
TABOULÉ D'UZEL  JAMBON GRILL AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL  COMPOTE POMME BANANE	CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE  ESCALOPE DE VOLAILLE AU JUS POMMES PERSILLÉES  POIRE	LENTILLES EN SALADE  SAUCISSE BLANCHE AUX HERBES HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  POMME	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE  RÔTI DE DINDE AU JUS JARDINIÈRE DE LÉGUMES A L'ÉCHALOTE & AU PERSIL  BANANE	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE  BŒUF BOURGUIGNON TORSETTES BIO  TARTE D'UZEL AUX POMMES
LUNDI 25 Novembre 2024	MARDI 26 Novembre 2024	MERCREDI 27 Novembre 2024	JEUDI 28 Novembre 2024	VENDREDI 29 Novembre 2024
BETTERAVES ROUGES  GNOCCHIS A LA TOMATE  POMME	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE  CHIPOLATAS DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS FRITES  CLÉMENTINE	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE  GRILLARDIN DE VEAU AUX HERBES BROCOLIS  QUARTIERS DE POMMES SAUCE CARAMEL	SALADE PANACHÉE  SAUTÉ DE DINDE RIZ  COMPOTE DE FRUITS	BETTERAVES ROUGES  JAMBON GRILL AU JUS CAROTTES D'UZEL PERSILLÉES  BANANE

Nos menus sont validés par notre diététicienne nutritionniste formatrice PNNS spécialisée enfance, certifiée allergologie.  
Dans le cadre de sa politique qualité la cuisine D'UZEL privilégie l'utilisation de produits frais, de l'artisanat local et/ou issus d'un approvisionnement local.  
L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison.  
Nos produits, plus particulièrement ceux issus de l'agriculture biologique, sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.